

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 30 au 4 Octobre 2024



Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Choux blanc vinaigrette   </p> <p>~~~~~</p> <p>Penne regate Bio  </p> <p>Lentilles vertes du Puy, tomate et basilic  </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage aop </p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Raisins)</p>	<p>Œuf dur bio mayonnaise  * </p> <p>~~~~~</p> <p>Rôti de dinde à la moutarde  </p> <p>Riz pilaf </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion bio </p> <p>~~~~~</p> <p>Purée de fruit bio maison  </p>	<p>Avocat sauce aurore </p> <p>~~~~~</p> <p>Chunks de volaille </p> <p>Ratatouille niçoise  </p> <p>~~~~~</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Biscuit spéculos</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette   </p> <p>~~~~~</p> <p>Filet de poisson  </p> <p>Pomme vapeur </p> <p>~~~~~</p> <p>Fromage portion</p> <p>~~~~~</p> <p>Yaourt aux fruits Bio </p>	<p>Feuilleté au fromage ~~~~~</p> <p>Langue de bœuf sauce charcutière  </p> <p>Haricots verts à la lyonnaise   </p> <p>~~~~~</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>~~~~~</p> <p>Fruit de saison (Pomme bio de Gâtine) </p>
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

Beignet / compote

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service

 Haute valeur environnemental

 Appellation d'origine protégée

 Bleu blanc cœur

 Fait maison

 Local

 Label rouge

 Paysan breton

 Pêche durable

 Viande de France

 Agriculture biologique

 Indication géographique protégée

 Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 7 au 11 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi Repas Irlandais	Vendredi Végétarien
<p>Salade périgourdine (salade , tomate, gésier)</p>  <p>Poisson pané</p>  <p>Petits pois bio à la française</p>  <p>Fromage portion bio</p>  <p>Fruit frais bio (Banane bio)</p> 	<p>Concombre vinaigrette à la menthe</p>  <p>Paleron de bœuf façon pot au feu</p>  <p>Frites fraîches</p> <p>Fromage</p> <p>Entremet vanille au lait de Pample</p> 	<p>Radis beurre</p>  <p>Escalope de dinde sauce poulet</p>  <p>Riz pilaf</p>  <p>Glace</p>	<p>Terrine de saumon maison</p>  <p>Boulette d'agneau sauce brune</p>  <p>Beignet de brocolis</p> <p>Fromage frais</p> <p>Cake à la carotte</p> 	<p>Salade de pomme de terre bio au tofu et maïs</p>  <p>Quiche aux 3 fromages (gouda , mozzarella, emmental)</p>  <p>Mâche nantaise</p> <p>Petit suisse bio</p>  <p>Fruits frais (Raisin origine France)</p>
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

### Gouter

Fruit frais / Pain au lait

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur  
environnemental



Appellation d'origine  
protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture  
biologique  
Indication  
géographique  
protégée



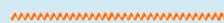
Recette traditionnelle

# Menu Restaurant scolaire de Chauray

## Semaine du 14 au 18 octobre 2023



### « la semaine du goût »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crème de foie cornichon 	Choux rouge et dés de pomme au vinaigre de cidre 	Champignons et saint Nectaire laitier  	Céleri rémoulade  	Salade de riz (Tomate, olive verte œuf bio, ciboulette)  
Steak haché sauce choron 	Sauce tomate ricotta basilic 	Sauté de poulet fermier    	Cassoulet (Haricot lingot, tomate, saucisson à l'ail, saucisse de Montbéliard igp)   	Poisson du marché sauce bonne femme  
Carottes bio au cumin  	Torti épinard 	Pomme rosty 	Petit suisse bio 	Mousseline de butternut curry 
Fromage 	Fromage portion 	Cake à la banane et pépète de chocolat Crème anglaise 	Compote maison aux 3 pommes bio (golden, gala, red délicious)  	Crème chocolat au lait maison façon Danette 
Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)	Pain bio artisanal (agriculture raisonnée)

#### Gouter

Pain au chocolat / compote

**Bon appétit !**

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des approvisionnements et contraintes du service



Haute valeur environnemental



Appellation d'origine protégée



Bleu blanc cœur



Fait maison



Local



Label rouge



Paysan breton



Pêche durable



Viande de France



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Recette traditionnelle